



Polnjene piščančje prsi z mocarelo, špinačo in sušenimi paradižniki.

⌚ 40–45 Min 

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Piščančjih prsi
120 g	Sveže mocarele
100 g	Špinače
2 žlici	Naribanega parmezana
8	Sušenih paradižnikov v olju
1.5 žlice	♦ Žar perutnina, začimbna mešanica
20 ml	Olivnega olja
	Zobotrebci ali kuhinjske vrvice

- 1 Piščančje prsi prerežite po dolžini, vendar ne čisto do konca – ustvariti želite žepek za polnjenje. Meso rahlo potolcite s kladivom za meso in ga znotraj ter zunaj natrite z začimbno mešanico za piščanca na žaru.
- 2 V ponvi z malo olivnega olja na hitro popražite špinačo, da oveni in spusti vodo. Pustite, da se ohladi. Mocarelo narežite na rezine, sušene paradižnike pa na trakove.
- 3 Vsak piščančji žepek napolnite s polovico špinače, trakovi paradižnika in rezinami mocarele. Prsi zaprite z zobotrebci ali kuhinjsko vrvico, da nadev ostane na mestu.
- 4 Zagrejte žar (lahko je zunanji žar, električni žar ali žar ponev) na srednje visoko temperaturo in rahlo naoljite rešetko. Piščančje prsi pecite 8–10 minut na vsaki strani s pokrovom, dokler niso zlato rjave in povsem pečene (75 °C v sredini).
- 5 Preden jih narežete in postrežete z zelenjavo z žara, pečenim krompirjem ali svežo solato, pustite piščančje prsi nekaj minut počivati.

